

XP-002231697

AN - 1979-32364B [17]

CPY - AJIN

DC - D23

FS - CPI

IC - A23G3/00 ; A23L1/24

MC - D03-E D10-A06

PA - (AJIN) AJINOMOTO KK

PN - JP54035244 A 19790315 DW197917 000pp

- JP56037770B B 19810902 DW198139 000pp

PR - JP19770100789 19770823; JP19820105171 19770617

XIC - A23G-003/00 ; A23L-001/24

AB - J54035244 Compsn. is composed of >40 w/w% liquid vegetable oil such as rice oil, corn oil, cotton seed oil, rapeseed oil, soybean oil etc., <60 w/w% palm oil (including fractionated liquid palm oil) and 0.1-2 w/w% lecithin (esp. soybean lecithin).

- The compsn. has excellent preservative stability, imparts good taste, flavour and body to rice cakes and maintains brilliance of rice cakes even in the winter.

IW - OIL FAT COMPOSITION COATING RICE CAKE CONTAIN VEGETABLE OIL PALM OIL LECITHIN

IKW - OIL FAT COMPOSITION COATING RICE CAKE CONTAIN VEGETABLE OIL PALM OIL LECITHIN

NC - 001

OPD - 1977-06-17

ORD - 1979-03-15

PAW - (AJIN) AJINOMOTO KK

TI - Oil and fat compsn. for coating rice cake - contains vegetable oil, palm oil and lecithin

BEST AVAILABLE COPY

⑨日本国特許庁
公開特許公報

⑪特許出願公開
昭54-35244

⑩Int. Cl.²
A 23 G 3/00 識別記号 104 ⑪日本分類
34 J 111.1 7236-4B
34 J 111.2

⑫公開 昭和54年(1979)3月15日
発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑬米菓類コーティング用油脂組成物

⑭発明者 大塚謙

東京都世田谷区深沢6-29-9

⑮特許 昭52-100789

⑯出願人 味の素株式会社

東京都中央区京橋一丁目5番8
号

⑰出願 昭52(1977)8月23日
⑱発明者 野中隆文
横須賀市浦賀町5-55

明細書

1. 発明の名称 米菓類コーティング用油脂組成物

にてコーティングされた米菓類は夏期にても3ヶ

月間位は風味の変化、油脂の酸敗がなく賞味出来

2. 特許請求の範囲

る事が要求されるが、上記液体油の場合にはこ

の点を充足することができない。一方、固体油の
場合には、保存安定性は良好であるが、他の要求
される特性、即ち冬期低温下でも油脂コーティ
ングされた米菓類の表面のつややけが消失(通
常"白ガケ"と呼ばれている現象)しないこと、
及び油風味と適宜なコク味が付与されていること

1章付

が要求されるが、これらの点に於いて満足できる

ものではない。特に風味の点に於いて、ヤシ油や

バーム核油は石鹼臭が、水添硬化油は水添臭を与

え、米菓類コーティング用油脂としては不向きで

ある。そこで、これらの欠点なく、前記の要求さ

れる主要3特性を満足する油脂として上記液体油

と固体脂混合油脂が考えられるが、全ての点に於

いてある程度の満足を与えるが、必ずしも特に優

れたものとはならない。

そこで、本発明者らはこれら相反する要求特性

を満足する米菓類コーティング用油脂を開発すべ

く誠意研究を行つた結果、大豆油、ナタネ油、コ

一
ン
油
、
米
油
、
綿
实
油
等
の
植
物
性
液
体
油
4
0
重
量
多
以
上
と
バ
ーム
油
(
バ
ーム
分
別
液
体
油
を
も
含
む
)
6
0
重
量
多
以
上
より
な
り、
且
つ
上
昇
触
点
2
3
で
以
下
の
油
脂
組
成
物
で
あ
つ
て、
レ
シ
チ
ン
を
0.
1
～
2
重
量
多
含
有
し
て
な
る
油
脂
組
成
物
に
あ
つ
て
は
こ
れ
ら
特
性
を
充
分
に
満
足
す
る
こ
と、
更
に
取
り
扱
い
の
作
業
性
が
極
めて
優
れ
て
お
り、
ほ
ぼ
液
体
油
並
み
で
あ
る
こ
と
を
見
い
出
し
た
。
更
に
、
油
脂
コ
ー
テ
イ
ン
グ
と
同
時
に
水
溶
性
調
味
料
で
調
味
付
け
を
行
う
場
合
が
あ
る
が
、
本
組
成
物
の
場
合
極
めて
均
一
に
油
脂
コ
ー
テ
イ
ン
グ
及
び
調
味
付
け
さ
れ
た
米
菓
が
得
ら
れ
る
な
どの
効
果
を
認
め
本
発
明
を
完
成
す
る
に
至
つ
。

本発明にて使用する植物性液体油としては先述した如く、大豆油、ナタネ油、コーン油、米油、綿実油、及びこれらの混合油であり、目的とする米葉類の特性に応じその種類は自由に選択することとなる。風味、保存安定性等の観点から、特に米油、コーン油、又はこれらを主体とする混合植物性液体油が好ましく用いられる。一方、バーム油としてはバーム固体脂、バーム分別液体油が使

实施例 1.

各種油脂組成物を調整し、次の方法にて油脂コートティング米菓を試作し、使用油脂組成物の品質を評価した。結果を次表に示す。

＜米穀の製造方法＞

酸化せんべい生地(水分48%)を60℃に加温した各種油脂組成物に浸漬し、振り切り後、食塩を生地重量に対し1%にてまぶし試作品とした。この場合の油脂含量は約1.3%であつた。

〈評価方法〉

1) 保存後の風味

- ② 作りたての風味
- やゝ味は落ちているが、十分おいしく食せる。
- △ やゝ変敗した風味は感じられるが食せる。
- × 変敗した風味強く食せない。

④ 外觀（白抜け）

5°Cにて1日放置後表面の艶の消失具合を観察

液体油墨独立制版

用される。液体油とパニッシュ油の配合は表々 4-0 %

以上、6.0%以下にて行なわれ、使用油脂の種類及び使用目的に応じこの範囲にて上昇触点が23%以下になる様に配分比は決定することになる。又、上昇触点の下限は特に限定されるものではないが、5%以上が好ましく選択される。

一方、上記油脂組成物に含有せしめるレシチンとしては動物性レシチンでもよいが、油糧種子より取得されたレシチン、特に大豆レシチンが効果、大量入手可能性及び価格の点で有利である。レシチンの好適使用量は油脂組成により異なるが、同組成物に対し 0.1 重量% 以上好ましくは 0.2 以上にて効果は発現し、2% 以下好ましくは 1% 以下にて使用される。2% を越えて使用してもよいが所謂レシチン臭を付与し風味上好ましくない。

以上の説明にて明らかなる通り、本発明に係る油脂組成物は風味、保存安定性、取り扱い等に優れ、尤も萬能コーティング用組成物である。

次に、審議例により本説明を詳しく説明する。

官能的にその風味、コクが異なるか否かを判定

使用油脂及び 配合比 (重量比)	大豆 レシ チン 量%)	上昇 熱量 Kcal/g	ACM	30°C, 3 ヶ月保存		油風 味、 コロ ロ 風味 有無	外觀 (白及 けの 有無)
				POV	風味 有無		
ナタネ油	0	-	17	340	×	有	無
米油		-	21	80	×	-	-
綿実油		-	16	380	×	-	-
コーン油		-	22	55	×	-	-
バーム油	3.6	60	7	◎	無	有	無
バーム分別油	23	55	8	◎	-	無	-
米油//ニーム油(40/60)	27	34	27	○	有	有	有
ナタネ油// (40/60)	2.5	32	35	○	-	-	-
米油// (80/20)	21	25	45	△	-	-	無
ナタネ油// (80/20)	1.9	22	60	×	-	-	-
米油//ニーム油(20/80) 別抽	23	35	25	○	無	-	-
ナタネ油// ()	21	30	40	△	-	-	-
コーン油// ()	23	36	20	◎	-	-	-
綿実油// ()	22	31	40	△	-	-	-

液体油単独で製した製品と、試作品との間で

実施例2

内容積200ℓの米ぬしディビング装置に、60℃に加温した米油50%，バーム分別油50%，レシチン0.7%の配合油45ℓとたまり醤油9ℓを投入し、そなえ付けの循環ポンプを約10分間駆動し、充分混合した。

混合終了後、ディビング装置のあみかごに入れた醤油渋みのあられを戻せきし、粗切りした後、所定の乾燥を行いあられ製品とした。

この戻せき操作を経時的に行い、製品を作り、各々あられの油分量と塩分濃度を測定した。一方上記配合油のかわりに米油を使った場合について同様の操作を行つた後、同様の測定を行つた。

結果を次表に示す。

米油/バーム分(50/50) 別油	○	18	26	50	△	有	無
ナタネ油/ ()	○	16	24	70	×	×	×
コーン油/ ()	○	17	26	45	△	×	×
綿実油/ ()	○	17	23	78	×	×	×
米油/ (80/20)	○	13	24	50	△	×	×
ナタネ油/ ()	○	9	21	150	×	×	×
コーン油/ ()	○	11	25	45	△	×	×
綿実油/ ()	○	12	20	180	×	×	×
米油/バーム油(80/20)	1.0	21	45	15	◎	有	無
ナタネ油/ ()	1.0	19	32	30	○	×	×
米油/バーム分(50/50) 別油	0.5	18	41	17	◎	×	×
ナタネ油/ ()	16	39	23	○	×	×	×
コーン油/ ()	17	42	15	○	×	×	×
綿実油/ ()	17	37	26	○	×	×	×
米油/ (80/20)	0.7	13	37	23	○	×	×
コーン油/ (80/20)	11	38	20	○	×	×	×

試料 番	米油50%，バーム分別油50%，レシチン0.7%配合油使用のあられ			米油使用のあられ			
	調製方法	試料		調製方法	試料		
		油分	塩分		油分	塩分	
1	混合終了1分後 戻せきし 調製した	10.3	0.45	5	混合終了1分後 戻せきし 調製したあら れ	11.0	0.33
2	4分後	10.2	0.45	6	4分後	12.1	0.15
3	7分後	10.6	0.43	7	7分後	12.4	0.07
4	10分後	11.2	0.32	8	10分後	12.6	0.03

一方、米油単独の場合は、混合操作の終了後時間が経過するにつれ得られるあられの油と塩のバランスが悪くなることが明らかである。

特許出願人 味の素株式会社

上表の結果より、配合油の場合、混合操作をし終えた後も長時間に亘り油と塩のバランスが保たれたあられが得られる。

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.